


































Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 6 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Epiphanie	Vendredi végétarien
<p>Macédoine et œuf dur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Boulette de bœuf Bio bourguignonne</p>    <p>Riz créole</p>  <p>~~~~~</p> <p>Tomme noire</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Pomme gala bio)</p> 	<p>Choux blanc vinaigrette</p>    <p>~~~~~</p> <p>Sauté de canard aigre doux</p>    <p>Coquillettes Bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage blanc bio au sucre</p>  <p>Petit biscuit</p>	<p>Salade de chèvre chaud</p>  <p>~~~~~</p> <p>Rôti de porc à la dijonnaise</p>     <p>Haricot beurre</p>  <p>~~~~~</p> <p>Riz au lait bio</p>   <p>Fruit frais (Kivi)</p>	<p>Blé aux lardons (Échalotte et herbes fraîches)</p>  <p>~~~~~</p> <p>Dos de cabillaud au beurre blanc</p>   <p>Epinard haché à la crème fraîche bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Brioche des rois</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>   <p>~~~~~</p> <p>Omelette</p>  <p>Pomme rissolée</p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Ananas)</p>
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Pain au chocolat / compote

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan Breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique
Indication géographique protégée




































Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
<p>Mousson de canard, cornichon</p> <p>~~~~~</p> <p>Penne Bio</p>  <p>à la carbonara</p>   <p>Emmental râpée bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Yaourt Bio vanille « lait 2 vaches »</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Clémentines)</p>	<p>Piémontaise (Pdt bio, épaule, œuf, cornichon, tomate)</p>   <p>~~~~~</p> <p>Poulet rôti tandoori</p>     <p>Brocolis bio au beurre</p>   <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Poire au sirop léger</p>	<p>Poireaux Bio vinaigrette</p>    <p>~~~~~</p> <p>Dos de cabillaud, crème de coco et citron vert</p>  <p>Semoule couscous Bio</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage BIO</p>  <p>~~~~~</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Crêpe emmental</p>  <p>~~~~~</p> <p>Sauté de bœuf Gardiane (Poivron, olives, tomate)</p>     <p>Pomme vapeur</p>  <p>~~~~~</p> <p>Fromage</p>  <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit Bio maison</p> 	<p>Velouté de carottes bio et patate douce</p>   <p>~~~~~</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>~~~~~</p> <p>Petits pois Bio</p>   <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit frais (Banane bio)</p> 
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Fruit / financier amandes

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur environnemental



Appellation d'origine protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan Breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique
Indication géographique protégée
































Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Choux fleurs en salade </p> <p>~~~~~</p> <p>Dahl de lentilles corail (Lait de coco, tomate, carotte, curry) </p> <p>Riz parfumé au thym </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt sucré de Pamplic </p>	<p>Radis beurre  </p> <p>~~~~~</p> <p>Cassoulet  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage igp (Tomme catalane) </p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit maison (Pomme mangue) </p>	<p>Taboulé au quinoa à la menthe </p> <p>~~~~~</p> <p>Steak haché  </p> <p>~~~~~</p> <p>Haricots verts à l'ail  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Pomme golden bio cuite au miel </p>	<p>Salade riz aux fèves </p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de filet de dinde aux champignons forestiers   </p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de courges longues de Nice </p> <p>~~~~~</p> <p>Gâteau chocolat </p> <p>~~~~~</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Soupe aux vermicelles </p> <p>~~~~~</p> <p>Poisson pané </p> <p>~~~~~</p> <p>Carotte Bio au jus   </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison</p>
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Brioche / yaourt à boire

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur
environnemental



Appellation d'origine
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan Breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture
biologique
Indication
géographique
protégée


























Recette traditionnelle

Menu Restaurant scolaire de Chauray

Semaine du 27 au 31 janvier 2025




Lundi	Mardi Nouvel an chinois	Mercredi	Jeudi (Chandeleur)	Vendredi végétarien
<p>Betterave bio </p> <p>Jambon grill  </p> <p>Flageolet persillé </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Quartier de pomme « Belchard »</p>	<p>Nem de légumes</p> <p>Emincé de bœuf au miel et sauce soja   </p> <p>Riz cantonnais </p> <p>Tapioca coco et coulis de fruits exotique </p> <p>Fruit frais (Clémentines)</p>	<p>Saucisson à l'ail, beurre et cornichon </p> <p>Escalope de dinde à la crème   </p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Fromage portion </p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade (hve) fromagère et crouton  </p> <p>Poisson du marché  </p> <p>Haricots beurre à l'ail et persil </p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes</p>	<p>Avocat mayonnaise </p> <p>Bolognaise végétale et emmental bio </p> <p>Torsade Bio  </p> <p>Crème vanille</p> <p>Biscuit spéculos</p>
Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain Bio artisanal (agriculture raisonnée)

Gouter

Cookie maison / compote

Bon appétit !

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Haute valeur
environnemental

 Appellation d'origine
protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local


 Label rouge

 Paysan Breton

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture
biologique

 Indication
géographique
protégée

 Recette traditionnelle

